

busso



Busso -Combattenti e Reduci della I e II Guerra Mondiale rendono omaggio ai Caduti davanti al Monumento eretto in loro ricordo.

©Foto Vince Palmieri (Penna)

Ai cittadini bussesì
Ai bussesì lontani
Al popolo molisano





Comune di Busso



Unione dei Comuni
Alto Biferno

Valorizzazione aree naturalistiche in Busso, Casalciprano, Oratino e Baranello.
Determina Ufficio Tecnico n. 2 del 10/05/2014. Stampa guide turistiche.

Editore: Palladino Editore

Testi: Antonio Carmine Santangelo

Foto copertina: *Panoramica di Busso* ©Vince Palmieri (Penna)

Foto retrocopertina: Particolare fregio del portone, P.zza Santangelo, antica abitazione nobiliare ©Luigi Palladino

Referenze Fotografiche: Vince Palmieri (Penna) pp. 1,14, 20, 28, 32, 33, 44, 46, 55; Luigi Palladino pp. 5, 6, 7, 8, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 21, 38, 39, 43, 48, 49, 53, 54, 55, 60.

Grafica, impaginazione e stampa: 193/14 Tipolitografia Fotolampo (CB)



Presentazione dell'autore

Nell'intimo della natura umana sono sempre presenti ricordi e sentimenti assolutamente indelebili che non possono essere scalfiti né dal tempo, né dalla lontananza, né dalle vicissitudini della vita.

Tra questi ricordi e questi sentimenti trova sicuramente posto il legame che ciascuno di noi ha con la terra d'origine, le situazioni, i giochi, i posti, le piazze, i vicoli dove ciascuno è vissuto ed è cresciuto, dove ciascuno ha provato giorno dopo giorno sentimenti ed emozioni, ha assaporato gioie e condiviso situazioni diverse.

Vivere il proprio territorio, conoscere e propagandare la cultura e le tradizioni ad esso legate, quindi, oltre a rafforzare e consolidare i legami con esso e con la gente che lo abita, serve ad apportare un utile contributo alla ricostruzione della sua storia e può essere un ottimo mezzo per facilitarne lo sviluppo e la crescita.

La realizzazione di questo lavoro ha lo scopo di illustrare la realtà bussese, dalle origini sino ai nostri giorni e rappresenta il frutto del lavoro e dell'impegno che l'autore ha profuso nella certezza che le tradizioni, gli usi e i costumi del passato debbano essere interpretati e riproposti nel presente affinché diventino stimolo per la crescita.

L'autore, nella ferma convinzione che la storia e la conoscenza delle proprie origini devono essere parte integrante del patrimonio di un popolo e non rappresentare un mero oggetto di momentanea e superficiale curiosità, ha avvertito la necessità e il bisogno di realizzare il presente scritto per cercare di colmare, anche se solo in parte, un vuoto culturale che vede Busso praticamente assente dalla bibliografia riguardante le località molisane.

Il volume, lungi dall'essere esaustivo e dal possedere carattere di completezza e di rigore scientifico, oltre a voler fornire informazioni su Busso e il suo territorio, può e deve essere considerato quale introduzione ad un progettato prossimo lavoro, speriamo più completo ed articolato, messo in cantiere da altri due amici dell'autore ed al quale lo stesso ha intenzione di fornire la propria collaborazione con la speranza di far uscire Busso ed il suo territorio dall'anonimato e di inserirlo nei percorsi culturali, turistici e gastronomici in modo da porlo alla pari con altre realtà della Regione.

Questo perché Busso e la sua splendida gente lo meritano.

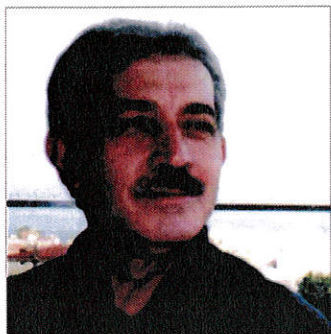
Nella redazione dell'opera l'autore ha voluto tenere presente ed omaggiare anche i moltissimi bussesesi ed i loro discendenti residenti all'estero ed è per questo motivo che è intenzione dello stesso mettere a disposizione dei lettori alcune copie dello scritto in lingua inglese.

La realizzazione del presente volume vuole, infine, essere un segnale di amore e di affetto che l'autore nutre nei confronti di Busso e di tutta la popolazione bussese.

Antonio Carmine Santangelo



Presentazione del Sindaco



Con vivo piacere, presentiamo il primo lavoro, probabilmente l'unico, che tratta del nostro amato paese: Busso.

L'impegno del Gen. Santangelo Antonio, incaricato dall'Amministrazione Comunale, ha prodotto un mirabile risultato. La ricerca, la raccolta fotografica con la collaborazione di Palmieri Vincenzino (detto Penna) hanno prodotto un insieme di documenti culturali gustosi da leggere ed osservare.

Risulta davvero apprezzabile lo sforzo compiuto dall'autore, sia per i richiami storici alle nostre origini sannitiche, sia per la giusta esaltazione dei luoghi in cui noi viviamo.

Le notizie storiche sono di grande aiuto per comprendere le origini della nostra gente.

Seguono alcune rubriche sulle tradizioni e sulla cultura alimentare del popolo di Busso.

Molti comuni del Molise hanno avuto autori impegnati a descrivere la storia e le tradizioni delle loro comunità. Busso non ha mai avuto una produzione letteraria che potesse descrivere la storia e le bellezze di uno splendido paese alle pendici di Monte Vairano.

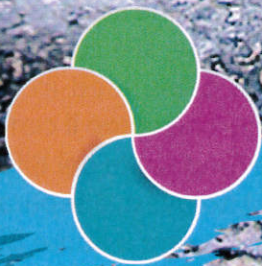
Il Gen. Santangelo con il suo impegno letterario ha colmato un vuoto e posto una prima pietra sulle origini, la storia e le tradizioni del comune di Busso. L'opera non è da considerarsi esaustiva ma rappresenta una sfida a tutti coloro che in futuro intendranno impegnarsi in questa direzione aggiungendo contenuti, dati storici e iconografie che serviranno a qualificare al meglio la millenaria storia del nostro paese.

Questa piccola opera può essere senz'altro utile ai nostri numerosi emigranti nel mondo per ridestare in loro qualche ricordo sul paese natio.

Un sentito ringraziamento all'autore allo Studio Penna e ai futuri lettori da parte mia e dell'amministrazione da me rappresentata.

**Il Sindaco
Dott. Angelo COLANERI**

il paese





Il paese si presenta

Alle falde di una splendida collina nacque Busso, tanto tempo fa.

Ora si popola dei suoi cittadini che son pieni di affetto e di bontà. Ne dà conferma ogni forestiero che a Busso viene a villeggiare. Fa le sue vacanze volentieri e pensa ogni dì di ritornare. A Levante si eleva Monte Vairano, a Ponente il massiccio del Matese, chi vuol godersi questo panorama lo venga ad ammirare al mio paese.

Viale Veneto precede il suo ingresso e conduce alla piazza cittadina adornata con piante di cipresso e di meravigliosi pubblici giardini. Al centro è innalzato il monumento, in onore dei caduti delle guerre; là dove si raccoglie tanta gente e piange i figli della stessa terra. Con pochi passi si arriva alla Portella, spontaneo va lo sguardo all'esterno. Si scopre un paesaggio molto bello, solcato dalle acque del Biferno. Il clima si riscontra salutare perché privo d'ogni inquinamento; la gente che vien, anche d'oltremare, vorrebbe rimanere eternamente. Le vivande son tutte genuine e fanno a gara le brave massaie per preparar le ottime cucine e richiamare l'attenzione dei buon gustai. Son queste le virtù del mio paese e tante altre ancora non rivelate, sarà sicuramente una sorpresa per chi a Busso viene ospitato.

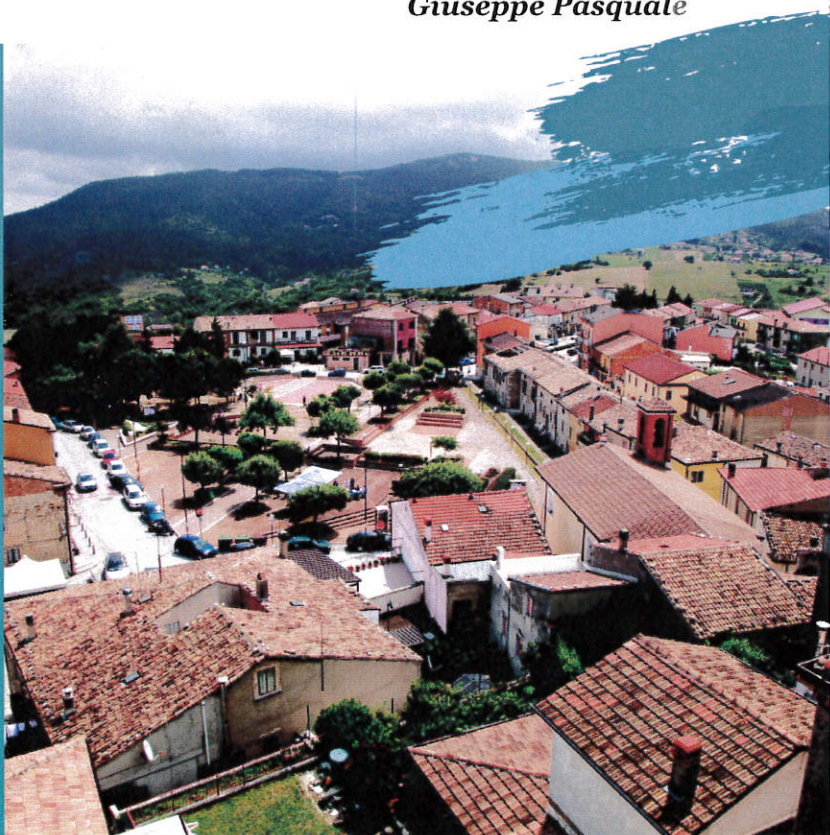
Giuseppe Pasquale

Busso (ru Vuss in dialetto molisano) rappresenta il tipico insediamento collinare comune a molti paesi del Molise.

L'estensione complessiva del suo territorio è di 23,36 chilometri quadrati.

Sorge in zona collinare, ad un'altezza di 764 metri sul livello del mare e, nella parte nord-est, a circa tre chilometri dal centro abitato, è presente il pendio montuoso di Monte Vairano che risulta essere molto ricco di vegetazione e di boschi di alto fusto, e che rappresenta un luogo ideale per effettuare lunghe e rilassanti passeggiate.

L'amenità del paese e del paesaggio che lo circonda rappresentano una meta interessante per tutti coloro che, volendosi allontanare dal caos cittadino, sono alla ricerca di tranquillità e di riposo.



La **bellezza** del paesaggio, tipicamente collinare e a tratti incontaminato anche grazie alla totale assenza di grandi impianti industriali, ad un traffico limitato, all'aria salubre e a un clima temperato, consente a chi è alla ricerca di tranquillità di trovare l'ambiente ideale per un piccolo paradiso.

Il **centro storico** del paese è arroccato su un colle con le case addossate alla chiesa parrocchiale e attraversate da stretti vicoli la cui pa-

vimentazione è realizzata in pietra locale. Le originali caratteristiche architettoniche sono conservate solo in parte.

L'**espansione edilizia** che nel corso degli anni ha interessato il paese, si è concretizzata soprattutto verso la pianura ed in particolare lungo le strade che collegano il centro a Campobasso e con la fondovalle del Biferno.

Il **paese**, nel suo lato ovest, è separato da una vallata nella quale scorre il fiume Biferno che



traccia il confine con Spinete, Casalciprano e Castropignano mentre nel suo lato nord è diviso da una vallata dove scorre il rio di Oratino che segna il confine con l'omonimo paese e con Campobasso.

Monte Vairano, posto a nord-ovest di Busso, segna il confine con Campobasso e, in parte, con Baranello con il quale divide anche il confine con il lato est e insieme con Vinchiatturo, il lato sud.

Il paese, distante circa quattordici chilometri da Campobasso, capoluogo di Regione, sorge in una zona collinare ad un'altezza di 756 metri sul livello del mare, ricca di vegetazione, ai piedi di Monte Vairano, amena località che rappresenta la meta desiderata da quanti sono alla ricerca di tranquillità e di riposo.

Nome: ipotesi e dispute

Le notizie sulle origini di Busso sono scarse, poco precise ed alquanto contraddittorie, così come quelle legate al nome del paese.

Secondo quanto riportato dal dott. Giambattista MASCIOTTA, conoscitore autorevolissimo dell'argomento, nella sua pubblicazione "IL MOLISE – dalle origini ai nostri giorni" il Giustiniani ritiene che il termine Busso provenga da "BUSSUS" che, dal Glossario di De Fresne du Change, vale come "BOSCUS" ossia bosco.

Lo stesso MASCIOTTA afferma, però, che nell'edizione francofortiana del 1710 del "Glossarium" non vi è stata trovata traccia del vocabolo "BUSSUS" e pertanto non è azzardato affermare che l'origine del nome si presta ancora a possibili interpretazioni.

Brevi notizie storiche

Busso, nei tempi normanni (siamo intorno agli anni 1050), fu feudo dei Conti del Molise che lo diedero in suffeudo (si potrebbe rischiare di dire che lo "subaffittarono" o lo diedero in "subappalto"),



probabilmente, ad una famiglia la quale assunse il cognome dallo stesso feudo ricevuto. Il Catalogo del BORRELLI, infatti, menziona più volte un certo Riccardo de Busso (o de Buxo) sebbene Busso, quale feudo a se stante, non sia mai menzionato. Dagli anni 1050 circa, tralasciando di citare tutte le diverse vicissitudini, avvicendamenti e cambi di proprietari, nel 1625 Busso fu venduto a Francesco Maria Riccardo, marchese di Ripa (l'attuale Ripalimosani) per la somma di 24.500 ducati. Il feudo passò poi in proprietà alla famiglia Parisi e da questa al duca di Rodi di casa Caravaglia. E' certo che, nel 1708 i Caravaglia lo vendettero alla famiglia Giordano, di Oratino, che lo conservò sino all'abolizione della feudalità.

Sulle tracce dei Sanniti - Zona archeologica di Monte Vairano

Oltre il paesaggio rurale di Busso, che presenta armoniose variazioni cromatiche e sentieri ricchi di storia, di valori estetici e tradizionali, è di rilevante interesse artistico e storico il sito archeologico di Monte Vairano.

Il sito, risalente al IV° secolo A. C., è posto a confine tra i territori di Busso, Baranello e Campobasso ed è ancora oggi oggetto di scavi da parte della Soprintendenza Ar-

cheologica del Molise.

Si tratta di un abitato racchiuso all'interno di una cinta muraria, realizzata con ciottoli ed arenarie, materiali presenti sul posto, che risulta lunga circa 3 chilometri. L'abitato sarebbe stato identificato come la antica Aquilonia, città sannita che fu attaccata dai romani e rasa al suolo nel 293 A. C..

La zona cintata risulta di forma quadrangolare. Lungo il perimetro della fortificazione, sono state individuate tre porte denominate Porta Vittoria o Porta Orientale, Porta Meridionale e Porta Occidentale.

A ridosso di Porta Vittoria è stata rinvenuta una fornace che, nel II secolo A.C., produceva vasi a vernice nera. Per quanto riguarda l'attività degli scavi, occorre evidenziare che gli stessi hanno riportato alla luce diversi edifici dalle mura intonacate e dipinte nonché impianti idrici.

In particolare, il ritrovamento della fornace, e dei relativi prodotti, accrediterebbe ai sanniti presenti una certa propensione al commercio. Questa ipotesi è da ritenere plausibile, anche nella considerazione che il sito su cui fu costruito il centro abitato occupava una posizione strategica per l'atti-

vità commerciale dal momento che era attraversato dal tratturo che congiungeva Castel di Sangro a Lucera.

All'interno delle mura sono stati individuati diversi edifici, sparsi su tutta l'area, tra i quali è stata individuata una struttura abitativa chiamata "Casa di LN", la cui denominazione deriva da alcuni frammenti di ceramica rinvenuti nella casa e che portano incise le due lettere. L'intero sito è immerso in un bosco che presenta un complesso botanico di alto valore ambientale per la sua articolata composizione.

Risulta, infatti, ricco di piante ed erbe offi-

ciali nonché di diverse specie arboree quali il cerro, il pino nero, l'abete delle Douglasia, il castano ai cui piedi trovano terreno fertile funghi e tartufi.

A partire dal 1980 la Comunità Montana "Molise Centrale" ha avviato uno studio e realizzato lavori che prevedono il recupero, la protezione e la conservazione dell'intera area di Monte Vairano, creando un parco attrezzato per valorizzare le due risorse principali: l'area archeologica, che costituisce uno dei più importanti ritrovamenti sanniti dell'Italia centrale, ed il bosco Faiete - Monte Vairano.



La leggenda di Monte Vairano

Alla battaglia di Aquilonia, che vide la città sannita distrutta dai romani nel 293 A.C., è legata una leggenda, una storia locale.

Nel corso dell'assedio, all'approssimarsi della decisiva battaglia un milite romano, effettuando alcune sortite fuori dall'accampamento dei soldati, si innamorò di una giovane sannita che ricambiò il suo amore. Una notte la giovane sannita, spinta da un irrefrenabile desiderio di incontrare il suo amato, uscì dalla cinta della città lasciando

inavvertitamente aperta la porta di ingresso. I romani, visto il varco aperto, ne approfittarono prontamente assalendo la città e travolgendo nel loro impeto anche la giovane sannita che rimase uccisa.

Il militare romano, appresa la notizia della morte della sua amata, si tolse la vita.

Si narra che, ancora oggi, nella fitta vegetazione di Monte Vairano, se si presta attenzione, è possibile udire i gridolini di gioia dei due innamorati che si rincorrono felici.



Stemma e Gonfalone

Lo stemma di Busso porta nel campo un uomo che "bussa", "batte" un albero, simbolo quest'ultimo degli antichi dissodatori dell'agro (contadini che eseguivano lavorazioni su un terreno naturale, mai stato destinato ad usi agricoli oppure su terreni rimasti incolti per molto tempo, con lo scopo di renderli coltivabili e il più possibile fertili).

L'immagine è racchiusa entro uno scudo a sua volta circondato dalla scritta "L'UNIVERSITA' DEL BUSO".

Il Gonfalone del Comune è composto da un drappo di colore viola, riccamente ornato di ricami e caricato, nella sua parte centrale, dello stemma sopra descritto sormontato dalla scritta "COMUNE DI BUSO".





storia e luoghi di culto





La storia

La **piazza principale** del paese è intitolata a **Nicola SANTANGELO**. Ma chi era Nicola SANTANGELO? Eccone qualche cenno. Nicola SANTANGELO nacque a Napoli il 5 gennaio 1785.



Il padre, Francesco SANTANGELO, nato a Busso il 23 giugno 1754, fu un grandissimo avvocato del foro di Napoli, grande esperto di archeologia e numismatica nonché collezionista di vasi etruschi, monete, bronzi, quadri e marmi. Nicola, conseguita la laurea in giurisprudenza, venne nominato uditore del Consiglio di Stato. Successivamente venne nominato intendente di Basilicata quindi, considerati i successi conseguiti nella lotta al brigantaggio, venne nominato intendente in Calabria. Nominato intendente a Foggia, realizzò nella stessa città il teatro comunale e il monte di pietà dando contemporaneamente una forte spinta alle atti-

vità agricole ed alla realizzazione di diverse opere.

Nella considerazione delle grandissime prove di competenze e della elevatissima professionalità fornite in tutti gli incarichi svolti, il giorno 23 ottobre 1831 fu nominato dal re Francesco I Ministro dell'Interno del Regno delle due Sicilie, incarico che mantenne sino al 1847 risultando, così, il più longevo Ministro della storia del Regno.

Anche durante il lungo mandato di Ministro, Nicola SANTANGELO diede impulso a moltissime opere tra le quali ricordiamo la costruzione dell'Osservatorio Meteorologico Vesuviano. Morì a Napoli il 29 novembre 1851.





I luoghi di culto

Nella comunità bussese ci sono tre chiese nelle quali è possibile esercitare il culto della religione cattolica:

- **Chiesa di S. Lorenzo Martire, protettore**
- **Chiesa della Madonna del Carmine**
- **Chiesa di S. Maria in Valle**



La **chiesa di S. Lorenzo Martire**, attigua al palazzo ducale, domina il paese in quanto situata nella parte più elevata e centrale dello stesso. Si presenta con una semplice facciata a salienti, con il portale inquadrato da due lesene di marmo bianco. L'epoca della sua costruzione è ignota. Nella "Platea" delle chiese locali, redatta nel 1728, si fa menzione di una lapide murata sul portale che riportava la data del 1533. La lapide andò in frantumi, insieme alle altre macerie seguite al terremoto del 1805. A seguito dell'evento tellurico, la chiesa venne chiusa per lavori che ebbero termine

solo nel 1822. Nel marzo del 1874, a seguito del crollo della volta, la chiesa fu nuovamente ristrutturata, compresa la sostituzione della pavimentazione.

La chiesa è a unica navata che, con una lunghezza di 30 metri, un'altezza di 12 metri ed una cubatura di 3.300 metri cubi, la pone tra le piccole parrocchie della provincia. All'interno della chiesa trovano posto quattro altari in marmo e vi sono custoditi alcuni dipinti di pregio risalenti alla scuola napoletana del seicento.

Attualmente alcuni dei dipinti di maggior pregio sono custoditi nel castello di Gambatesa (CB), in attesa di restauro.

Era inoltre presente, all'interno della chiesa, un crocifisso ligneo dello scultore partenopeo Colombo trafugato, insieme ad altre opere, a seguito di un furto perpetrato intorno agli anni '60. La chiesa vive la sua massima espressione della cristianità il giorno **10 agosto** di ogni anno, in occasione dei festeggiamenti in onore di *S. Lorenzo Martire*, Patrono di Busso.





La **chiesa della Madonna del Carmine**, è un'altra chiesa importante per Busso e per la comunità bussese. Situata al centro del paese, adiacente alla piazza principale, fu fatta costruire nel XV secolo dal marchese Ottaviano Capece. Gravemente danneggiata dal sisma del 1805, fu ricostruita ed ampliata. Attualmente la chiesa del Carmine è retta da una confraternita che porta il suo nome. Rivive i suoi antichi splendori il **16 luglio** di ogni anno, in occasione dei festeggiamenti in onore della Madonna del Carmine.



La **chiesa di S. Maria in Valle** fu edificata nel XVII secolo. Per effetto del terremoto del 1805, andò in rovina ma fu restaurata e riportata alle sue origini grazie alle generose offerte in denaro degli emigranti bussesi negli Stati Uniti e al volenteroso e gratuito lavoro dei bussesi residenti. Posta in una vallata, a circa due chilometri dal centro urbano, la chiesa viene riaperta la **seconda domenica di settembre**, in occasione dei festeggiamenti in onore di Santa Maria. L'occasione è motivo, per i bussesi, per fare una scampagnata, vivere una giornata all'aperto, festeggiare la Santa e degustare prodotti gastronomici e vini locali.



Sono inoltre presenti altri due edifici un tempo adibiti a luoghi di culto: la **chiesa di S. Anna**, situata al centro storico, ormai in disuso e non più adibita al culto e la **Cappella di S. Tecla** (già *Cappella Brunetti*) posta all'ingresso del paese e di proprietà della famiglia Brunetti. Recentemente la cappella è stata oggetto di donazione al Comune di Busso da parte della famiglia Brunetti. Attualmente è di proprietà del comune ed è adibita a centro socio - culturale.



le immagini e la storia

Immagini che fanno parte della storia di Busso ... un tour fotografico del paese ...



Il Municipio



Il plesso scolastico



Viale Vittorio Veneto, ingresso al paese



Piazza N. Santangelo. A destra, monumento ai Caduti

il paese ... in scatti

*P.zza Santangelo,
antica abitazione
nobiliare.
Particolare
dell'ingresso*



La grotta in località "la portella".



*Via Umberto I, antica abitazione
nobiliare. Particolare dell'ingresso*



La grotta in località "la portella" - Particolare dell'interno



Via Roma. Meridiana sulla facciata di una antica abitazione nobile



Via Roma. Residenza famiglia N. Santangelo



Ex palazzo ducale, già sede comunale



Via F. Ferrone, antica abitazione nobile. Particolare dell'ingresso



Via Umberto I, antica abitazione nobile







©Foto Vince Palmieri (Penna)

attività contadine e gastronomia





Attività agricole

Tra le attività agricole quelle più importanti e delicate erano rappresentate dalla **mietitura** e successiva **trebbiatura** e dalla **vendemmia**. Questi eventi assumevano una grandissima importanza in quanto i prodotti derivati da queste lavorazioni, rivestivano una fondamentale rilevanza per le esigue risorse economiche dei contadini dell'epoca. Nel corso degli anni molte cose sono cambiate e le attività contadine odierne risultano a dir poco anacronistiche rispetto sia al tempo impiegato per effettuarle che, soprattutto, ai mezzi utilizzati, ma tant'è. A noi piace ricordarle e proporle all'attenzione dei lettori.

Mietitura e trebbiatura

I caldi mesi estivi vedevano tutti i contadini bussesesi alle prese con le attività principali del periodo. La **mietitura** e la **trebbiatura**. Prima di procedere alla mietitura ciascun addetto, donne comprese, si muniva di due strumenti fondamentali: la *fauce* (falce) e la *scarfelicchie* (una specie di ditale realizzato in cuoio o lavorando sapientemente una canna) che serviva per proteggere le dita della mano sinistra (destra, per i mancini) da possibili irregolari spostamenti della falce.

Man mano che i contadini falciavano il grano lo legavano con spighe dello stesso grano, chiamate case. Più case riunite e legate insieme formavano *ri manuocchie* (i covoni) che venivano accatastati nei campi in attesa di essere inseriti nelle *ciuvère* (appositi contenitori in legno legati al basto) per essere trasportati sull'*aria* (sulle aie) e qui di nuovo accatastati in modo da formare un'*acchia* (piramide formata con i covoni) in attesa della trebbiatura che veniva fatta con l'ausilio di un animale (mulo o asino).



Poiché non tutti i contadini disponevano di un'aia propria presso la quale effettuare la trebbiatura, era molto frequente che, intorno alla stessa aia, fossero presenti più cataste di covoni, appartenenti a contadini diversi, in attesa della loro trebbiatura.

Quando tutto era pronto per la trebbiatura, si disfacevano i covoni e si disponevano le spighe in modo circolare sull'aia.

Sulle spighe così predisposte veniva fatta passare una grossa pietra trascinata dall'animale, tenuto con una fune da un addetto che si poneva al centro dell'aia.

Questa operazione faceva in modo che i chicchi venissero tolti dalle spighe.

A questo punto entravano in gioco le donne che, munite di una *forca* (lungo forcone in legno), sollevavano per aria il materiale triturato in modo che, grazie al movimento effettuato ed al vento, il grano veniva separato dalla paglia.

Una volta separato dalla paglia, il grano veniva passato nel *cruvielle* (una specie di setaccio che serviva a ripulire ulteriormente il grano da ulteriori pagliuzze).

Il grano così ottenuto veniva quindi trasportato nei fondaci ed allocato negli *arconi* (contenitori in legno adatti alla stiva ed alla conservazione del frumento).



La Vendemmia

I mesi di settembre e, in parte, di ottobre, vedevano i contadini bussesi impegnati in un'altra fondamentale attività:

la **vendemmia**.

I grappoli maturi dell'uva (*ciappar*) venivano recisi dalle viti e raccolti nei *piunz* (contenitori in legno legati alla *varda* (basto) dell'asino e trasportati nei fondaci per essere sistemati dentro *ru palemient* (contenitore in legno o, nelle versioni più moderne, in cemento) per il procedimento successivo, la pigiatura, che consisteva nel calpestare i grappoli con i piedi.

Dopo questa fase, l'uva, ridotta in poltiglia, veniva passata nella *sprechia* (torchio) e lasciato a fermentare.

Il mosto così ottenuto veniva quindi passato nei tini e, dopo averlo fatto riposare qualche giorno in modo tale che le impurità si depositassero sul fondo, travasato nelle botti di legno.





Gastronomia

Qualche ricetta...



La storia, la cultura e le tradizioni del Molise, terra di antica vocazione pastorale, hanno vissuto da sempre la pratica della transumanza.

Le greggi, i pastori ed i loro armenti, nella loro perenne e sistematica ricerca di pascoli freschi, hanno finito per tracciare sul territorio molisano innumerevoli sentieri che sono serviti da collegamento tra le varie realtà locali ed hanno impregnato il territorio di un ricco patrimonio di testimonianze archeologiche, architettoniche e culturali.

Questo particolarissimo fenomeno è presente, e non poteva essere altrimenti, anche nella tradizione gastronomica che ogni piccola comunità ha rielaborato in relazione alle proprie disponibilità alimentari dando così alla varie ricette, senza volerlo, un tocco di originalità.

Alcune tra le ricette busseesi più antiche e conosciute.

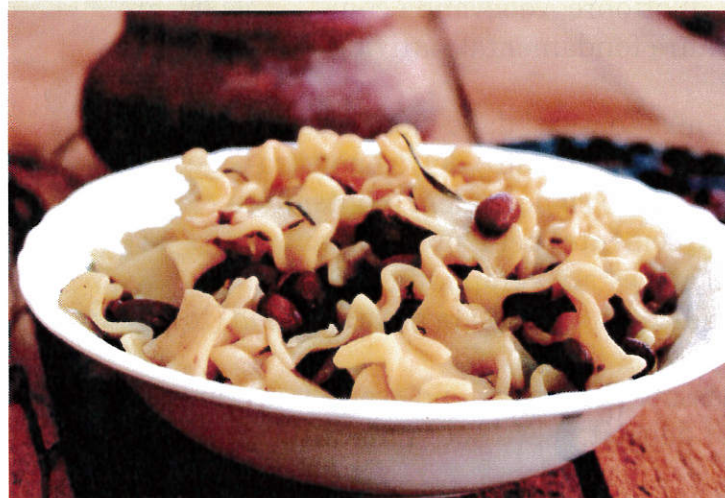


Pantacce, fagioli e cotiche

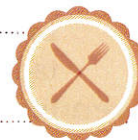
È un piatto tipico della cucina molisana.

Gli ingredienti erano prodotti dalla stesse famiglie. I fagioli venivano seminati essenzialmente tra i filari dei vigneti, onde poter recuperare il terreno libero. Le cotiche rappresentano un sottoprodotto del maiale che pressoché tutte le famiglie allevavano e che, opportunamente lavorato, rappresentava la riserva di salumi che doveva bastare per l'intero anno. Il valore energetico del piatto risulta particolarmente elevato.

Veniva consumato dalle famiglie contadine e dai loro braccianti che, lavorando nei campi per diverse ore al giorno, lo smaltivano agevolmente.



Ingredienti (per 6 persone)



- 900 grammi di farina di grano duro
- 250 grammi di fagioli secchi
- 500 grammi di pomodori maturi
- 50 grammi di olio di oliva
- 50 grammi di lardo di maiale
- Sale
- 600 grammi di cotiche di maiale
- Peperoncino a piacere

Preparazione

Mettere a cuocere i fagioli nella “pignata” posta nel camino, vicino al fuoco; far bollire il sugo con i pomodori, il lardo, il sale, le cotiche e nel frattempo, impastare la farina con acqua tiepida, olio e sale. Quando i fagioli sono cotti, unirli al sugo già preparato e lasciar insaporire a fuoco lento per altri venti minuti. Intanto “tirare” la sfoglia e tagliarle in piccoli rombi ottenendo, così, la pantacce da far cuocere in abbondante acqua. A cottura completata, unire la pantacce con il sugo, mescolare bene affinché si insaporiscano e servire.

Pizza e minestra

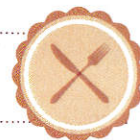
Si tratta di un altro piatto tipico della tradizione contadina molisana.

Gli ingredienti erano facilmente reperibili e rientravano nella disponibilità delle famiglie in quanto il granone (mais) era una delle classiche colture contadine e le verdure erano facilmente reperibili in quanto nascevano spontaneamente nei campi e nei terreni incolti.

Piatto semplice e povero, come nella migliore tradizione contadina.



Ingredienti



- Verdure miste di campagna
- Pomodoro fresco maturo
- Semi di finocchio
- Olio
- Aglio
- Acqua
- Farina di granone (mais)

Preparazione

Lavare bene le verdure e cuocerle in abbondante acqua salata. In una pentola di terracotta preparare un sughetto con olio, aglio e pomodoro fresco, portare in ebollizione ed aggiungere le verdure lessate continuando la cottura aggiungendo il sale ed i semi di finocchio. Impastare la farina di granone, condirla con olio e sale. Spianare l'impasto così ottenuto sino a ridurlo ad una forma circolare alta circa 5 cm. e deporlo al centro del camino, precedentemente riscaldato ad elevata temperatura e poggiarlo su foglie di castagno appositamente predisposte. Coprire quindi con la coppa ⁽¹⁾ sulla quale porre la cenere del camino ed i tizzoni ardenti. Lasciar cuocere il tutto fino a quando, nella parte superiore della pizza, non si forma una crosticina dorata e croccante quindi pulire esternamente la coppa, sollevarla ed estrarre la pizza. *(La variante moderna consiste nel cuocere la pizza in forno)*. Porre la minestra calda in un piatto fondo, aggiungere la pizza di granone in pezzetti e, con una forchetta, procedere ad “impanare” gli ingredienti facendoli amalgamare per bene.

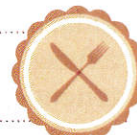
⁽¹⁾ Coppia: recipiente in ferro di forma circolare, con altezza di circa 10 cm utilizzato per coprire teglie o tegami contenenti pietanze poste a cuocere al fuoco del camino.

Capretto alla bussese

In molte famiglie bussesi, e non solo, nel pranzo di Pasqua, era immancabile il tipico capretto arrosto, preparato seguendo scrupolosamente questa ricetta.



Ingredienti (per 6 persone)



- 1,5 chilogrammi di capretto
- 1 chilogrammo di patate
- Olio
- Prezzemolo
- Aglio
- Rosmarino
- Origano
- Sale

Preparazione

Pelare le patate e tagliarle a tocchetti piuttosto piccoli, lavarle e condire con parte di tutti gli aromi. Tagliare il capretto in piccoli pezzi, unirlo ai rimanti aromi e lasciarlo ad insaporire per circa un'ora. Unire il capretto e le patate in un'unica teglia, mescolare per insaporire e porre la teglia al centro del camino portato a temperatura elevata. Coprire la teglia con la coppa sulla quale porre la cenere del camino ed i tizzoni ardenti. Lasciar cuocere il tutto per circa 45 minuti poi pulire esternamente la coppa, sollevarla per controllare la cottura. (Come per la pizza, la variante moderna prevede la cottura in forno). Se pronta, servire il piatto ben caldo.

I funghi e il tartufo

Il territorio bussese, ricco di boschi incontaminati, per la sua particolare conformazione morfologica, le favorevoli condizioni climatiche e la ricchezza di vegetazione risulta essere habitat ideale per lo sviluppo e la crescita abbondante e spontanea di funghi e tartufi.

I funghi ed il prezioso tubero, raccolti da esperti professionisti locali del settore con l'ausilio di cani appositamente addestrati, oltre ad arricchire di profumo e di gusto le case dei bussesi, vengono destinati essenzialmente a due laboratori del paese dove sono sottoposti ad una accurata selezione da parte del personale addetto, esperto e preparato. Nei due moderni laboratori, il prodotto di base, con l'aggiunta delle migliori materie prime locali quali olio di oliva, formaggi, miele, caciocavallo, ecc., subisce il processo della trasformazione in raffinati prodotti di altissima qualità i quali, dopo il processo di sterilizzazione che ne garantisce una elevatissima sicurezza igienica – sanitaria, viene destinato alla commercializzazione.



il ciclo dell'anno

Feste, fiere, tradizioni e giochi





Feste e fiere

Come in tutti gli altri centri del Molise, anche a Busso il ritmo del tempo era scandito e segnato anche dalle varie feste, sia di rito cattolico che “profano”, che si ripetono nel corso dell’anno. Di queste feste e di questi riti vi proponiamo un calendario, per quanto più possibile esaustivo.

Gennaio

Il 17 gennaio, festa di **S. Antonio Abate**, patrono degli animali, nella chiesa di S. Lorenzo Martire, si celebra una funzione religiosa al termine della quale, nella zona prospiciente, viene acceso un grande falò facendo bruciare la legna fornita spontaneamente dagli abitanti.

Febbraio

Il giorno 2 febbraio di ogni anno, si tiene nella piazza di Busso la tradizionale **fiera della Candelora**.

Giugno

Il primo sabato di giugno, da alcuni anni, è stata ripresa l’antica tradizione di partire da Busso per raggiungere, a piedi, Roccamandolfi distante circa 35 chilometri, per far visita alle reliquie di **San Liberato Martire**.

Si parte di buon’ora, alle 5 del mattino, per arrivare a Spinete, dove si consuma una ricca colazione e si prosegue per il bosco di Centomani, dove si giunge intorno a mezzogiorno. All’ombra di alberi secolari, si compie una sosta per consumare un abbondante pranzo.



Al termine, si riprende il cammino e, transitando per Cantalupo, si giunge a Roccamandolfi intorno alle ore 15.00. Alle ore 18.00 si assiste alla funzione religiosa in onore di S. Liberato al termine della quale, dopo un giro per visitare le bancarelle esposte per la via del paese, si fa ritorno a Busso con autobus appositamente predisposti o con mezzi privati.

Giugno

Il giorno 26 giugno si celebra la festa dei **SS. Martiri Giovanni e Paolo**.

I festeggiamenti prevedono la sfilata di una banda per le vie cittadine, una messa, con relativa processione, in onore dei Martiri celebrata nella chiesa di S. Lorenzo e, alla sera, uno spettacolo musicale seguito dall'accensione di fuochi pirotecnici.

Luglio

Il giorno 16 luglio si celebra la festa della **Madonna del Carmine**.

I festeggiamenti iniziano a partire dal 1° luglio quando la statua della Madonna del Carmine viene esposta nella chiesa a lei dedicata, proseguono la sera del giorno 15 con uno spettacolo musicale in piazza in piazza N. Santangelo e si concludono il giorno 16 con l'esibizione di un complesso bandistico e la celebrazione della Santa Messa al termine della quale la statua della Madonna viene portata in processione per le vie del paese.

Alla sera, spettacolo musicale ed accensione dei fuochi pirotecnici.

Agosto

Il 10 agosto viene celebrata la festa di **S. Lorenzo Martire, Patrono del paese**. I festeggiamenti iniziano nei giorni immediatamente precedenti l'evento con l'allestimento di stand gastronomici in piazza N. Santangelo. Il pomeriggio del giorno 10 viene celebrata una Messa solenne nella chiesa di S. Lorenzo Martire al termine della quale la statua del Santo viene portata in processione per le vie del paese. I giorni 9 e 10 sono animati da complessi bandistici, spettacoli musicali stand gastronomici e, la sera del giorno 10, da uno spettacolo di fuochi pirotecnici con i quali terminano i festeggiamenti in onore del santo.

Settembre

La seconda domenica di settembre viene celebrata la festa di **S. Maria** nella omonima chiesetta situata a circa 2 chilometri dal centro abitato.

Nei giorni immediatamente precedenti l'evento, la statua della Santa viene portata nella chiesa di S. Lorenzo Martire dove rimane sino al giorno della festa quando, nel pomeriggio ed in processione, viene riportata nella sua naturale dimora.

La sera seguono i festeggiamenti con spettacolo musicale, stand gastronomici e fuochi pirotecnici.





L'uccisione del maiale

Con l'arrivo dell'inverno, quando la temperatura tendeva a scendere al di sotto dello zero, nei casolari degli agricoltori si assisteva al rito dell'uccisione del maiale.

L'attività, considerata un vero e proprio rito, aveva inizio alle prime luci dell'alba quando veniva acceso un gran fuoco in modo da portare in ebollizione l'acqua contenuta in un grande fusto metallico e quando si predisponavano tutte le attrezzature occorrenti.

Al rito erano invitati a partecipare anche parenti ed amici i quali, ciascuno per la propria parte, dovevano assolvere a compiti ben precisi ivi compreso la preparazione degli attrezzi e degli strumenti occorrenti.

Il maiale, fatto uscire dalla stalla, veniva "uncinato" sotto il muso, mediante un bastone al termine del quale era fissato un robusto uncino in ferro, dal personaggio chiave di tutta l'organizzazione e fatto stendere, a forza, dagli altri componenti la squadra, su un robusto tavolaccio o, in mancanza, su un massiccio tino rovesciato.

I componenti la squadra, (5/6 persone), provvedevano a tenere fermo il maiale sul tavolaccio bloccandone ciascuno un piede mentre "l'uncinatore" con una mano teneva il bastone uncinato in modo che il maiale non potesse muovere la testa e con l'altra brandiva "*ru scannatur*", un lungo, sottile e affilato coltello con il quale, una volta bloccato il maiale, procedeva a sgozzarlo.



L'abilità di questo personaggio era inversamente proporzionale al buco praticato nella gola del maiale. Più piccolo era il foro, più l'addetto era ritenuto abile.

Il sangue del maiale, tra i lamenti dello stesso, defluiva a flutti dal foro della gola ed era compito di una donna evitare che si disperdesse per terra raccogliendolo in un paiolo di rame che rimestava continuamente con un mestolo di legno.

Il sangue così raccolto sarebbe poi servito per preparare il famoso "sangue dolce" di cui i bambini ed i ragazzi andavano particolarmente ghiotti.

Dopo qualche minuto, l'agonia del maiale aveva termine. Si procedeva quindi alla rasatura del pelo del maiale, che veniva cosparso con l'acqua bollente attinta dal fusto, mediante l'abile e preciso utilizzo di affilati coltellacci.

Terminata questa fase, il maiale, legato per le zampe posteriori, veniva appeso ad una robusta trave per consentire l'apertura del suo ventre e l'estrazione delle interiora, del cuore e del fegato. Si procedeva quindi alla sua pesatura. Questa operazione era motivo di scommessa tra gli astanti i quali dovevano dichiararne il peso presunto.

L'avvicinarsi il più possibile al peso effettivo rappresentava motivo di vanto da parte di chi lo aveva dichiarato e, anche questo, era motivo per poter fare un brindisi.

Con la pesatura e la sezionatura del maiale avevano termine, per gli uomini, le fatiche della giornata.

Alla sera tutti i protagonisti della giornata si ritrovavano per la cena, solitamente a base di penne ben condite, pollo, carni varie ed altre leccornie. Il tutto, naturalmente, abbondantemente inaffiato da ottimo vino novello. La lunga giornata aveva termine con giochi di carte, morra e canti ai quali partecipavano volentieri anche le donne.

I nuovi modelli di vita proposti, le maggiori disponibilità economiche, i ritmi della vita cambiati, uniti, probabilmente, ad un maggior senso pratico, hanno fatto in modo che questa tradizione si stia lentamente e costantemente perdendo anche se, con l'approssimarsi dell'inverno, non è raro sentire per le campagne di Busso maiali che "ualiano" perché sottoposti al trattamento descritto, anche se messo in pratica con nuovi mezzi e nuove tecnologie.



“Ru bufù”

La notte tra il 31 dicembre ed il 1° gennaio, anche a Busso, per molti, era notte di veglia.

Molti cittadini bussesi, riuniti in squadre più o meno numerose, solevano portare serenate augurali a tutti gli abitanti mediante il sistema che si potrebbe definire “porta a porta”.

Per le serenate venivano utilizzati strumenti musicali a dir poco estemporanei e qualche rara fisarmonica.

Tra gli strumenti utilizzati la parte del leone era rappresentata dal “bufù”. Ma che cos’era questo “bufù”?

Si trattava di uno strumento costituito da un contenitore cilindrico, con fondo chiuso e con il lato superiore aperto sul quale veniva tesa e legata una membrana con al centro un bastone. Il contenitore cilindrico era generalmente costituito da un barile oppure una botte oppure ancora dalla tinozza utilizzata per la raccolta del mosto; la membrana era costituita da una pelle di animale, generalmente pecora, tesa e fissata con una fune sul bordo superiore del barile; il bastone era costituito da una robusta canna

fortemente fissata alla membrana al centro del contenitore.

Il suonatore di “bufù”, con le mani inumidite oppure utilizzando uno straccio umido, sfregava dall’alto in basso la canna che, vibrando, metteva in moto la pelle la quale, utilizzando il contenitore come cassa di risonanza, produceva il suono caratteristico dello strumento.

Con tale strumento e con altri altrettanto particolari, le squadre giravano tutte le case del paese portando gli auguri di buon anno e “costringendo” i vari inquilini ad alzarsi e ad offrir loro qualche pasticcino e, soprattutto, da bere.

Ipotizzando che ad ogni casa visitata (ed erano davvero tante) ciascun componente della squadra doveva bere, minimo, un bicchiere di vino, è facile immaginare di quali condizioni godessero e di quale tasso alcolico disponessero i protagonisti delle serenate che terminavano a mattina inoltrata.

Anche questa manifestazione, come tante altre, con il passare del tempo è andata scomparendo anche se, a Busso ancora adesso, qualche irriducibile continua a dare vita a questa bella tradizione.





I giochi

Mazz'e piuz



Non avendo a disposizione alcun moderno mezzo tecnologico, i ragazzi erano soliti trascorre il loro tempo libero dagli impegni scolastici frequentando le strade o la piazza del paese dove, in gruppi più o meno numerosi, davano vita a molteplici giochi utilizzando giocattoli e strumenti costruiti e concepiti da loro stessi.

Uno dei giochi più famosi e più in voga era **Mazz'e piuz**.

Gli attrezzi utilizzati per il gioco erano molto semplici.

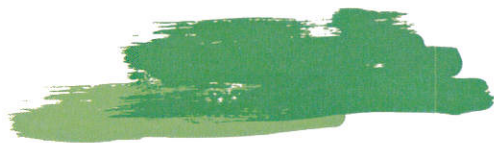
Si trattava di un *piuz* (piolo) della lunghezza di circa 15 centimetri, appuntito alle estremità e di una mazza, bastone della lunghezza di circa 60 centimetri e di pochi centimetri di diametro.

Il gioco consisteva nel porre a terra *ru piuz*, dare un colpetto nella sua punta con la mazza in modo tale da farlo sollevare da terra e, mentre era in aria, colpirlo con forza con la stessa *mazza* in modo da mandarlo il più lontano possibile.

Si procedeva quindi alla misurazione che consisteva nel contare a quante *mazze* di distanza dal punto di partenza era terminato *ru piuz*.

Ogni giocatore aveva a disposizione due tentativi; se fallivano, veniva eliminato ed il gioco passava ad un componente della squadra avversaria.

Il gioco aveva termine quando una delle due, o più, squadre raggiungeva il numero di *mazze* fissato in precedenza.





Il costume tradizionale



mestieri

il carbonaio...





Il carbonaio

Il lavoro del carbonaio

La carbonaia (‘o *catuozzo*, con derivazione dal latino “capotium”, a sua volta forgiato dal greco “katoptos”, cioè “ben cotto”) serviva alla produzione del carbone vegetale, usato come combustibile per il riscaldamento, per alimentare le fornaci, i bracieri e nell’industria.

La realizzazione della carbonaia (‘o *catuozzo*) consisteva nel disporre su di uno spiazzo ricavato nel bosco, nei pressi del luogo di taglio della legna, chiamato “aia”, un cumulo di legna (faggio, abete, larice, castagno), appositamente tagliata e sistemata in verticale in modo da formare un grande cono con al centro una parte vuota (camino) che serviva successivamente ad alimentare la carbonaia mediante l’inserimento nella bocca superiore di piccoli pezzi di legno.

La legna così disposta veniva coperta con foglie e terriccio e la regolazione del tiraggio dell’aria per la lenta combustione della legna all’interno avveniva mediante dei fori praticati lungo la circonferenza del cono.

La carbonaia doveva essere sapientemente e continuamente alimentata, sia di giorno che di notte e l’intero ciclo della lavorazione durava circa due settimane.



Finita la combustione, il fuoco all'interno veniva spento introducendo dall'alto della terra in luogo dei pezzi di legna. Spenta la carbonaia si iniziava a rimuovere la terra dall'esterno del cono e, mediante appositi rastrelli, si procedeva a separare, mediante trascinamento, i carboni dalla terra.

Una volta raffreddato, il carbone veniva inserito in grossi sacchi di tale iuta ed approntato per il trasporto che, in epoca meno recenti, avveniva a dorso di mulo.

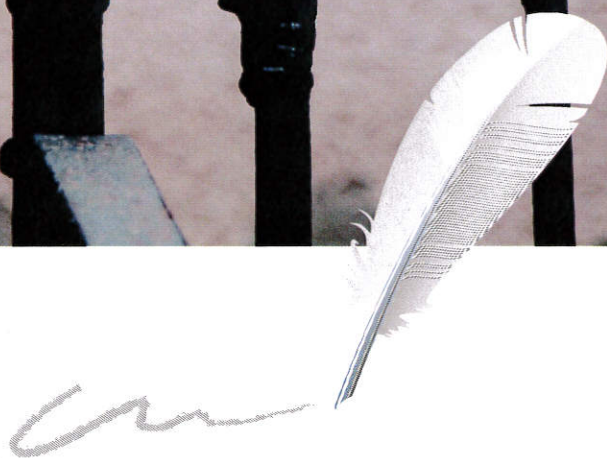
Questi animali erano indispensabili non solo per il trasporto del carbone ma venivano utilizzati anche per il trasporto della legna e delle masserizie.

Il mestiere del carbonaio viene tutt'ora svolto da intere famiglie che, dall'inizio della primavera sino al tardo autunno, si trasferiscono nelle zone ricche di boschi dove realizzano delle costruzioni in legna, terra e fango nelle quali permangono per tutto il periodo.

Ancora oggi il carbone ricavato dalla lavorazione delle legna è utilizzato per il riscaldamento domestico e, soprattutto, come combustibile per barbecue.

Anche nel nostro paese, da alcuni anni, è presente una famiglia di carbonai il cui capostipite è Fernando





Poesie e proverbi





Poesie

Nella presentazione della guida è stata proposta una poesia del nostro amico e concittadino Giuseppe PASQUALE.

Di seguito, ringraziando ancora Giuseppe per averci consentito la pubblicazione delle sue opere, vogliamo portare all'attenzione dei lettori altre due poesie, in dialetto bussese, dello stesso autore.

Sti penziunati

*L'aria de la terra, quasce tutte le matine,
la vedeme sempe pupulata;
sotta all'ulme n'coppa a le panchine,
stanne sedute parecchi penziunati.
Ognune parla de la vita ca passata,
chi de la guerra, chi de la priggionia,
chi ze ricorda quann'eva fidanzate
e chi ze diverte a dì cacche buscia.
I 'na matina, passanne, me fermave,
p'addusurà neccò sti fattarielli.
Une de loro accuscì arraccuntava
i diche la verdà, nun so sturielle.
Me ricorde quann'eva piccirill
e chi le canesceva le fettine,
iavame nnanze a pizza e cucucciell
e la carne ze vedeva,
se ze muriva la gallina.
Me ricorde ancora, pe la bonanema de tata,
chi te deva, tanne, assistenza e penziune,
stette chiù de nu mese ammalate
ca pe ze curà avemma svacà tutte l'arcone.
Tutta la raccolta de n'annata
manche se pe nù ieve superchia,
ze ne iette pe tata ammalato
e nù arrangiamme sule co dù cicerchie.
Si l'arraccunt mò a sti givinuotti,
te fanno m'bacce na bella risella,
ze cridene ca so tutte barzellette

e ri tiempe suò state sempe accuscì bielle.
Ma i diche sule e cu tutt ru core,
pozza durà sempe 'sta cuccagna
Ma se quille tiempe arrimenisse ancora,
pe lemosina ze isse senza vergogna.*

Questi pensionati

La piazza del paese, quasi tutte le mattine,
la vediamo sempre popolata;
all'ombra di alberi secolari, sopra le pan-
chine,
stanno seduti parecchi pensionati.
Ognuno parla della vita trascorsa,
chi della guerra, chi della prigionia
chi si ricorda di quando era fidanzato
e chi si diverte a raccontare qualche bugia.
Io, una mattina, passando, mi fermai,
per ascoltare un po' questi fatterelli.
Uno di loro così narrava
io dico la verità, non racconto storielle.
Mi ricordo quand'ero piccolo
e chi le conosceva le fettine,
tiravamo avanti a pizza e zucchine
e la carne si vedeva solo se moriva la gallina.
Mi ricordo ancora la buonanima di mio
padre,
chi le dava, allora, assistenza e pensione,
stette male per oltre un mese
e per curarlo dovemmo dare fondo a tutti i
risparmi.
Tutto il raccolto di un intero anno
come se per noi fosse stata superfluo fu
speso per curare mio padre
E noi ci dovemmo arrangiare solo con poche
cicerchie (antico legume dai semi ad alto
contenuto di proteine).
Se lo racconti adesso a questi giovani,
ti fanno un sorriso in faccia,
credono che siano tutte storielle

e che i tempi siano stati sempre così belli-
Io dico solo, e con tutto il cuore,
possa durare sempre questa cuccagna
ma se quel tempo tornasse ancora,
si dovrebbe andare in giro ad elemosinare,
senza vergogna.



Ritorno de n'emigrante

*Nascive dentre a na massaria,
mmieza a na campagna so cresciuto,
ma nu me scorde maje l'allegria
che a sta terra me song goduta.
La miseria, però, ce cundannava,
a lassà la famiglia e stu Molise,
l'America, sempe ze sunnava,
ca ce sembrava de i a ru paravise.
Quanne seme fatta sta sperienza,
na delusione seme avuta,
avame perse tutte le speranze
mmieza a chella gente scanesciute.
Sempe n'quietate, ce dicevane le cose,
e nu chella lenga ne la sapavame,
e sule a segne cercavame scusa
e senza responne nù fiatavame.
Né menavame na vita tante bella,
se pure ze guadagnava cacche lira,
ce sciva ru sudore dalle spalle,
ze fatiava, senza cuntà l'ore.
Quanta vote ce seme chiagnute,
chesta terra nostra mulisana,
ce seme cunzumata la salute,
dentri'à chell'America luntana.
Mò ne soffre chiù la nustalgia
E ze stanno arripusanne le cervella,
ca so turnate a chella massaria,
pure s'avesse campà da puerielle.*

Ritorno di un emigrante

Nacqui dentro una masseria,
sono cresciuto in mezzo alla campagna,
ma non dimentico mai l'allegria
di cui, stando in questa terra, ho goduto.
Eravamo, però, condannati alla miseria,
a lasciare la famiglia e questo Molise,
sognavamo a tal punto l'America,
che ci sembrava di andare in paradiso.
Quando abbiamo fatto questa esperienza,
abbiamo provato una delusione,
avevamo perso tutte le speranze
in mezzo a quella gente sconosciuta.
Sempre inquietati, ci dicevano le cose,
ma noi quella lingua non la conoscevamo,
e chiedevamo sempre scusa, a segni
e senza rispondere, senza fiatare.
Non conducevamo una vita molto bella,
anche se guadagnavamo qualche lira,
il sudore ci colava lungo la schiena,
si lavorava, senza contare le ore, senza orario.
Quante volte abbiamo pianto,
questa terra nostra molisana,
abbiamo consumato la nostra salute,
In terra d'America, così lontana.
Adesso non soffro più la nostalgia
E mi sto riposando, sono tranquillo,
perché sono tornato a quella masseria,
anche a costo di dover vivere da poveretto.





Proverbi popolari

Il proverbio rappresenta una delle più importanti e dirette espressioni della cultura popolare.

In qualunque modo rappresentato, da un detto, da una massima, da un modo di dire, da una parabola, esso è un eccellente esempio di una testimonianza linguistica che si tramanda e passa di generazione in generazione e che conserva intatta nel tempo tutta la sua forza espressiva e la sua valenza linguistica.

Chi n'è buon pe ru Re, n'è buon manch pe la Regina

(chi non è buono per il Re, non è buono neanche per la Regina, cioè chi non è in grado di fare la guerra non è nemmeno in grado di fare l'amore)

Chiacchiera vò la zita, e può z'addorme

(La sposa vuole essere vezzeggiata e poi si addormenta)

Ne sputà p'llaria, ca t'arrvè 'mbacce

(Non sputare per aria, perché ti ricade in faccia)

Mittete che chi è megl d te e arrfunnec le spese

(Relazionati con chi è meglio di te, anche a costo di rimetterci)

Chi truopp la tira, la stocca

(Chi troppo la tira, la spezza. Chi troppo vuole non avrà nulla)

Nu patre campa diei figl ma diec figl n' campan nu patre

(Un padre assiste dieci figli, ma dieci figli non assistono un padre)

Ri ciucc z'appiccican e le varile ze sfascian

(I ciucci litigano e i barili si sfasciano)

Ru curnut è semp ru lutm a sapè

(Il cornuto è sempre l'ultimo a saperlo)

Chi nasc tunn, ne more quadr

(Chi nasce rotondo, non può morire quadrato)

Chi nun po' vatt l'asin, vatt la varda

Chi non può picchiare l'asino, picchia il basto - Chi non può avere soddisfazioni
in un modo, cerca di averne in un altro)





Busso... cartolina estiva!





©Foto Vince Palmieri (Penna)

Busso... cartolina invernale!

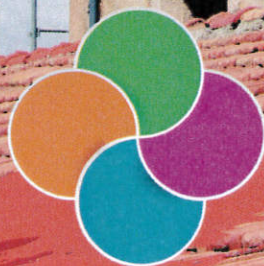




©Foto Vince Palmieri (Penna)



è utile sapere...

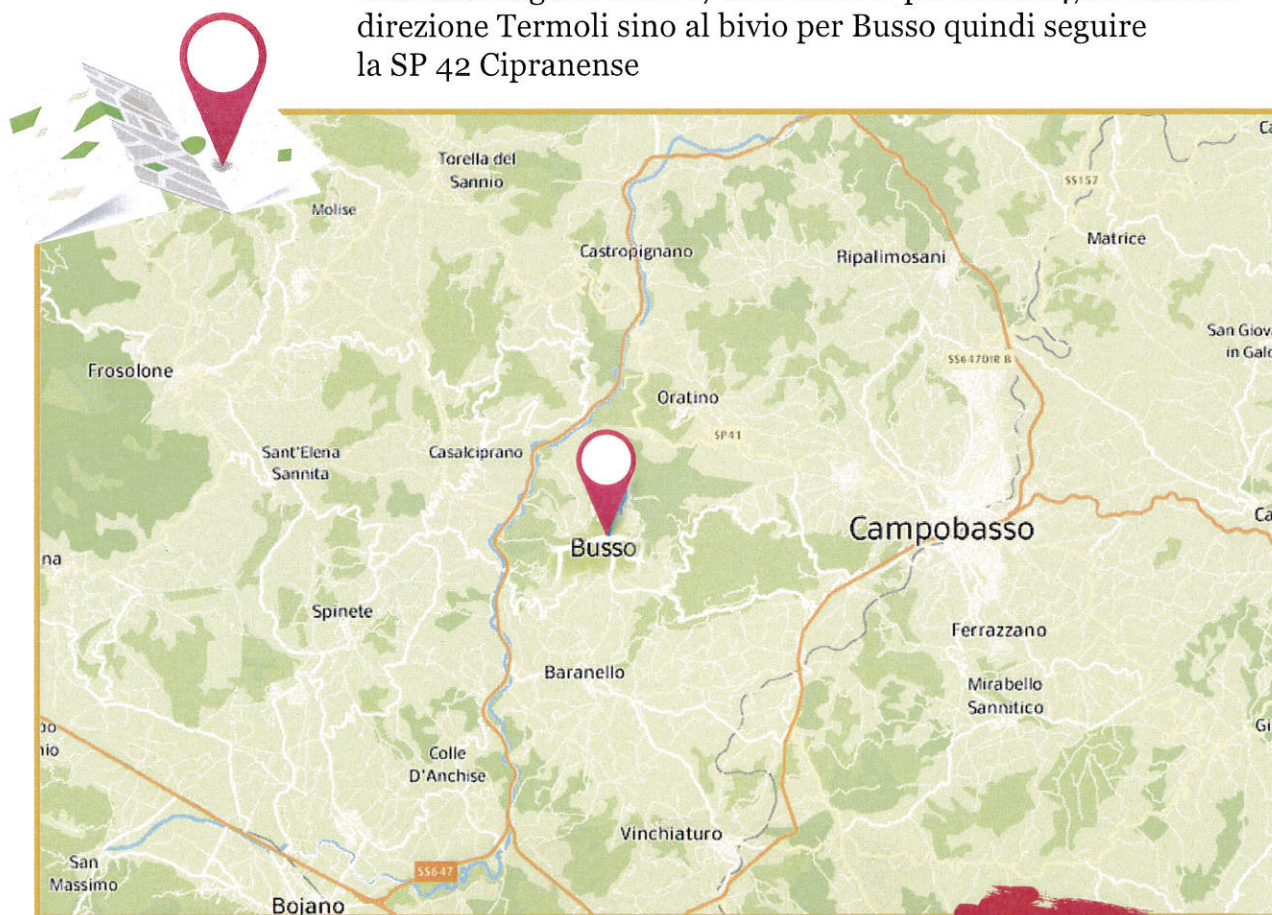




Come arrivare a Busso

Busso è raggiungibile, in auto, da:

- **Campobasso:** prendere la SS 87 sino al Bivio per Busso, poi prendere la SP 42 Cipranense;
- **Termoli:** seguire la SS16 sino al bivio della zona industriale di Termoli, poi prendere la SS 647 sino al bivio per Busso quindi prendere la SP 42 Cipranense;
- **Benevento:** prendere la SS 87 fino al bivio di Guardiaregia poi seguire la SS 647 direzione Termoli sino al bivio per Busso quindi prendere la SP 42 Cipranense;
- **Isernia:** seguire la SS 17 sino al bivio per la SS 647. Prendere direzione Termoli sino al bivio per Busso quindi seguire la SP 42 Cipranense





dove
mangiare e
Prodotti tipici



Pizzeria “da Libero”

Via A. Manzoni, 74 • 0874-447216

Ristorante “Martorelli”

C.da Ischiole (fondo valle Biferno)
Cell. 340-9530029

Bar dello Sport di Ranallo Ina

Viale Veneto

Bar “Ambarabà”

Piazza N. Santangelo

Bar G. & G.

Piazza N. Santangelo

Bar “Il laghetto”

C.da Cese • 08744 47595 • 3392784660

Di Iorio Tartufi

Lavorazione tartufi e prodotti tipici
C.da Cese • 08744 47595 • 3392784660

Sapori italiani

Lavorazione tartufi e prodotti tipici
Via Manzoni, 86 • Cell. 339-7045492

Caseificio Valmolise

C.da Cese • 08744 47595 • 3392784660

Torrefazione caffè “Reale”

Via Cipranense • 0874 447155





Agriturismo "Pesco La Corte"

di Giovanna Di Chiro

0874 447528 • Cell. 338 4473113

E-mail: info@pescolacorte.it • www.pescolacorte.it



Residence "La Francesca"

di Giovanna Di Chiro

Via Trento, 63

0874 447528 • Cell. 338-4473113

www.residencelafrancesca.it



Agriturismo "Pesco La Corte"

di Coladangelo Domenico

c.da Pesco la Corte • 0874 447285

Cell. 3388654058 • 3335828956

www.pescolacorte.it



Casa vacanze "S. Anna"

di Sepede Rita

Via S. Anna, 31

0874 447285

Cell. 388654058 • 3335828956

www.casevacanzamolise.it



Casa per vacanze "La Grotta"

Via Umberto I, 117 • 0874 447357

Cell. 338 3117603

E-mail: adriana.picciano@hotmail.it

news e info







Busso ... oggi

Curiosità



Busso, negli ultimi anni, come nella quasi totalità delle altre realtà molisane, ha assistito ad un lento ma costante calo demografico dovuto in parte al fenomeno dell'emigrazione che lo ha fortemente interessato ed in parte ad una costante diminuzione delle nascite.

La situazione sopra descritta trova conferma nei numeri che vedono la popolazione bussese passare da 2.684 unità censite nell'anno 1951 alle 1.367 unità censite nell'ultima rilevazione del 2011.

Attualmente la comunità bussese registra al suo interno la presenza di circa 50 immigrati stranieri, dei quali una elevata percentuale è rappresentata da rumeni, tutti perfettamente integrati nella realtà locale.

Nella comunità sono presenti alcune attività artigianali (falegnameria, laboratorio per la torrefazione del caffè, lavorazione artigianale del ferro, carrozzeria, panificio, lavanderia, officine meccaniche, oltre ai due laboratori per la lavorazione e la trasformazione di funghi e tartufi dei quali abbiamo avuto modo di parlare in altro capitolo).

A circa 6 chilometri dal paese è allocato un importante caseificio che trasforma il latte reperito tra gli allevatori della zona in prodotti caseari di altissima qualità.

Sono inoltre presenti una struttura, situata al centro storico in quella che è già stata sede dell'antico palazzo ducale e del municipio, dedicata al recupero ed al reinserimento sociale dei dimessi dagli ospedali psichiatrici ed una struttura, adiacente alla piazza principale e circondata da un ampio spazio verde, adibita a casa alloggio per anziani.



Busso... in breve



Provincia: Campobasso;

Abitanti: 1.367 (censimento del 2011);

Altezza s.l.m.: m. 756;

Superficie: kmq. 23,36;

Distanza da Campobasso: km. 14;

Distanza da Termoli (porto): km. 70;

Distanza da Napoli (porto e aeroporto): km. 160;

Distanza da Roma (aeroporto): km 240;

Santo Patrono: S. Lorenzo Martire (si festeggia il 10 agosto)

Numeri Utili



Carabinieri di Baranello: 0874/460407;

Ambulatorio medico: 0874/447288;

Farmacia: 0874/447585;

Municipio: 0874/447133;

Istituto scolastico "G.Barone": 0874/447133

Link Utili



www.comune.busso.cb.it

www.moliseturismo.eu

www.regione.molise.it

www.provincia.campobasso.it

www.comunitamontanamolisecentrale.it





Ringraziamenti

Quanto contenuto nel presente volume è il frutto della conoscenza diretta da parte dell'autore e delle ricerche da lui effettuate, sia su testi o pubblicazioni già edite, sia attingendo, selezionando e rielaborando notizie ed informazioni rese disponibili dalla nuove tecnologie. Nella consapevolezza che il presente lavoro non rappresenta, né ha la pretesa di esserlo, modello di perfezione letteraria e che esso è solo il frutto dell'impegno di un dilettante animato solo dall'immenso amore che nutre e che lo lega a Busso ed alla meravigliosa gente che lo abita, l'autore intende ringraziare tutti coloro che avranno la volontà, la pazienza o solo il piacere di dedicare qualche minuto del loro tempo per sfogliare queste pagine, sperando in un loro benevole giudizio finale.

A conclusione del lavoro è d'obbligo ringraziare tutti coloro, e sono davvero molti, che hanno voluto fornire la loro disinteressata collaborazione.

Un ringraziamento lo meritano Vincenzo PALMIERI, per le foto e la consulenza tecnica fornita, Giovanni SERLUCA, per la collaborazione prestata e la disponibilità offerta. Un particolare ringraziamento va al prof. Amedeo RICCIARDI e Michele GEREMIA per il sostegno dato nella ricerca di testi e pubblicazioni.

È, infine, un piacere, oltre che un dovere, ringraziare l'amministrazione comunale di Busso ed in particolare il Sindaco, dott. Angelo COLANERI, per la fiducia e per l'opportunità che ha riposto ed accordato all'autore, per la sua incondizionata disponibilità e per il continuo ed assoluto sostegno fornito allo stesso.

Antonio Carmine SANTANGELO



Indice

p. 3	Presentazione dell'autore
" 4	Presentazione del Sindaco
" 5	Il paese
" 6	<i>Il paese si presenta</i>
" 7	<i>Nome: Ipotesi e dispute</i>
" 7	<i>Brevi notizie storiche</i>
" 8	<i>Sulle tracce dei Sanniti -</i>
	<i>Zona archeologica di Monte Vairano</i>
" 10	<i>La leggenda di Monte Vairano</i>
" 10	<i>Stemma e Gonfalone</i>
" 11	Storia e luoghi di culto
" 12	<i>La storia</i>
" 13	<i>I luoghi di culto</i>
" 16	Le immagini e la storia, il paese in scatti
" 21	Attività contadine e gastronomia
" 22	<i>Mietitura e trebbiatura</i>
" 23	<i>La Vendemmia</i>
" 24	Gastronomia: qualche ricetta
" 24	<i>Pantacce, fagioli e cotiche</i>
" 25	<i>Pizza e minestra</i>
" 26	<i>Capretto alla bussese</i>
" 26	<i>Funghi e tartufi</i>
" 27	Il ciclo dell'anno
	Feste, fiere, tradizioni e giochi
" 28	<i>Feste e fiere</i>
" 30	<i>L'uccisione del maiale</i>
" 32	<i>Ru bufù</i>
" 33	<i>Giochi: Mazz' e Piu'z</i>
" 34	<i>Il costume tradizionale</i>
" 35	Mestieri: il carbonaio
" 36	<i>Il lavoro del carbonaio</i>
" 39	Poesie e proverbi
" 40	<i>Poesie</i>
" 42	<i>Proverbi popolari</i>
" 49	È utile sapere
" 50	<i>Come arrivare a Busso</i>
" 51	Ospitalità
" 51	<i>Dove mangiare e prodotti tipici</i>
" 52	<i>Agriturismo e residence</i>
" 53	News e info
" 55	<i>Busso oggi ... curiosità</i>
" 56	<i>Busso in breve</i>
" 56	<i>Numeri utili</i>
" 56	<i>Link utili</i>
" 58	<i>Ringraziamenti</i>



Finito di stampare nel mese di Novembre 2014
193/14 Tipolitografia FotoLampo (CB)